Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso

IT	pagina	1
ES	página	12

FRULLATORE AD IMMERSIONE

FRULLATORE AD IMMERSIONE	pagina	1
BATIDORA DE INMERSIÓN	página	12

IMETEC
www. imetec.com

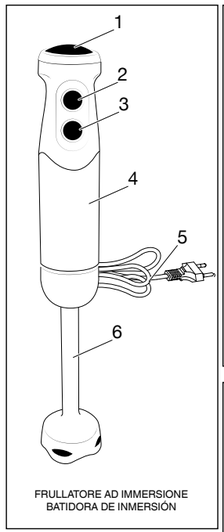
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

IMETEC

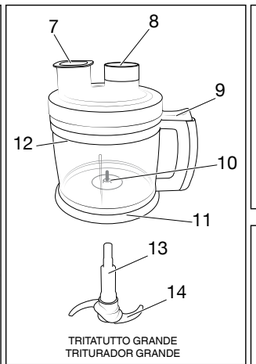
TYPE L5601

[A]

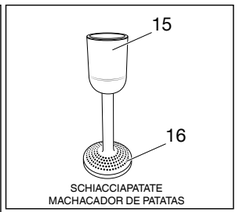
GUIDA ILLUSTRATIVA
GUÍA ILUSTRATIVA



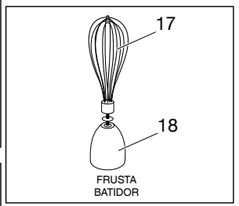
FRULLATORE AD IMMERSIONE
BATIDORA DE INMERSIÓN



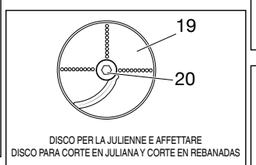
TRITATUTTO GRANDE
TRITURADOR GRANDE



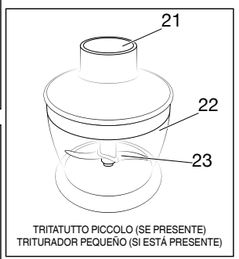
SCHIACCIAPATATE
MACHACADOR DE PATATAS



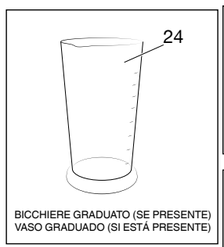
FRUSTA
BATIDOR



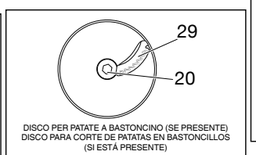
DISCO PER LA JULIENNE E AFFETTARE
DISCO PARA CORTE EN JULIANA Y CORTE EN REBANADAS



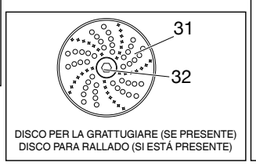
TRITATUTTO PICCOLO (SE PRESENTE)
TRITURADOR PEQUEÑO (SI ESTÁ PRESENTE)



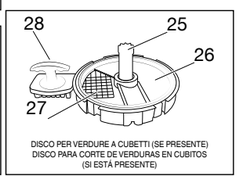
BICCHIERE GRADUATO (SE PRESENTE)
VASO GRADUADO (SI ESTÁ PRESENTE)



DISCO PER PATATE A BASTONCINO (SE PRESENTE)
DISCO PARA CORTE DE PATATAS EN BASTONCILLOS
(SI ESTÁ PRESENTE)

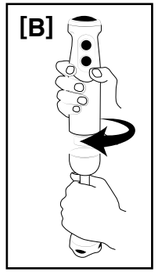


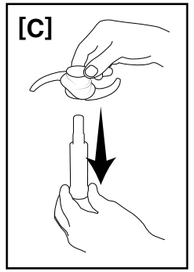
DISCO PER LA GRATTUGIARE (SE PRESENTE)
DISCO PARA RALLADO (SI ESTÁ PRESENTE)

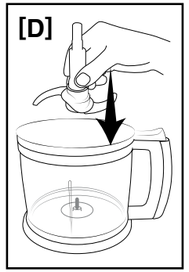


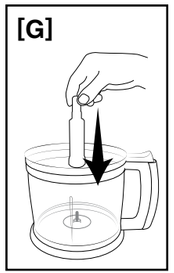
DISCO PER VERDURE A CUBETTI (SE PRESENTE)
DISCO PARA CORTE DE VERDURAS EN CUBITOS
(SI ESTÁ PRESENTE)

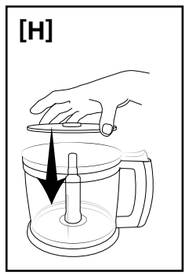
I

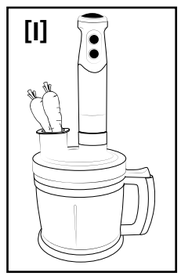


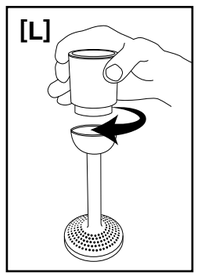


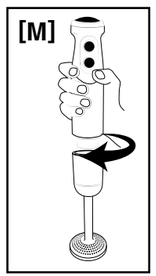


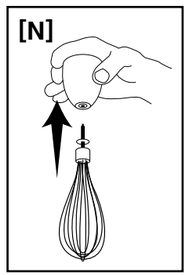


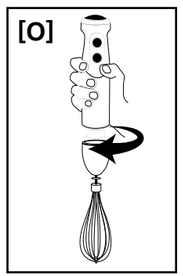


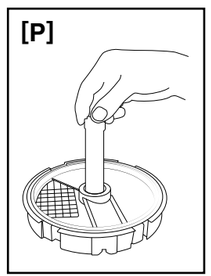


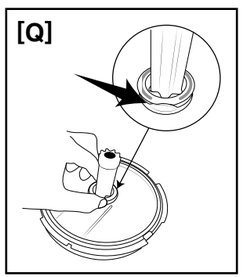


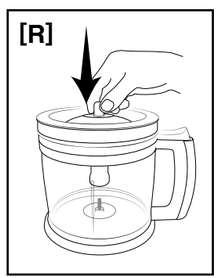




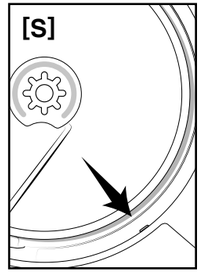


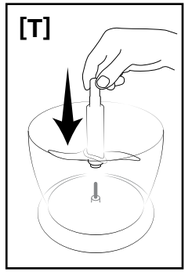


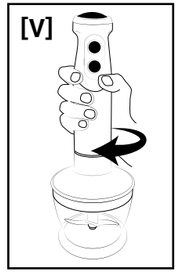


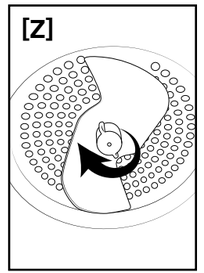


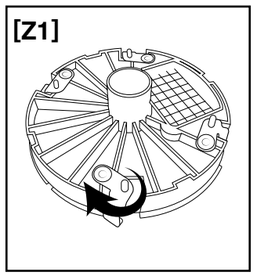
II

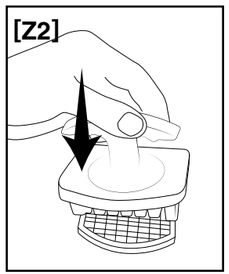












DATI TECNICI
DATOS TÉCNICOS

IMETEC

TYPE L5601

220-240 V 50/60 Hz 800 W

TENACTA GROUP S.p.A.
VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S.P.
www.imetec.com

III

MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

Gentile cliente, IMETEC La ringrazia per l'acquisto del presente prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la qualità e l'affidabilità di questo apparecchio, progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Il presente manuale d'istruzioni è stato redatto in conformità alla norma europea EN 62079.

ATTENZIONE!
Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

INDICE

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA	Pag. 2
LEGENDA SIMBOLI	Pag. 4
DESCRIZIONE DEGLI APPARECCHI E DEGLI ACCESSORI	Pag. 4
PULIZIA AL PRIMO UTLIZZO	Pag. 5
FUNZIONAMENTO	Pag. 6
UTILIZZO DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE	Pag. 7
UTILIZZO DEL TRITATUTTO GRANDE	Pag. 7
UTILIZZO DEI DISCHI PER AFFETTARE	Pag. 8
UTILIZZO DELLO SCHIACCIAPATATE	Pag. 8
UTILIZZO DELLA FRUSTA	Pag. 8
UTILIZZO DEL DISCO PER VERDURE A CUBETTI	Pag. 9
UTILIZZO DEL TRITATUTTO PICCOLO	Pag. 9
PULIZIA E MANUTENZIONE	Pag. 10
PROBLEMI E SOLUZIONI	Pag. 10
SMALTIMENTO	Pag. 11
ASSISTENZA E GARANZIA	Pag. 11
Guida illustrativa	I
Dati tecnici	II

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- **Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.**
- **Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!**
- **Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati tecnici della tensione di rete riportati sui dati tecnici (220-240V 50/60Hz) di identificazione corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. I dati tecnici di identificazione (220-240V 50/60Hz 800 W) si trovano sull'apparecchio (retro del prodotto posizione 4).**
- **Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come frullatore ad immersione con accessori per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.**
- **Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini, tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.**
- **I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.**

NON permettere che i bambini utilizzino il frullatore senza sorveglianza.

NON utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi o nudi.

NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.

NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole).

- **Disinserire sempre la spina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia, manutenzione o eventuale cambio degli accessori e in caso di mancato utilizzo dell'apparecchio.**
- **Staccare sempre il frullatore dall'alimentazione se lasciato**

incustodito e prima di montarlo, di smontarlo e di pulirlo.

- **In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.**
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.**
- **L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in ambienti domestici chiusi.**

NON immergere mai l'apparecchio in acqua o non metterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.

- **L'apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o simili.**

NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.

NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.

NON toccare mai le parti in movimento.

- **Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell'utilizzo.**

NON lasciare residui di cibo nella boccia del tritatutto (12-22), nel contenitore graduato (24), per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.

- **Il mancato rispetto delle presenti istruzioni o il cattivo utilizzo del prodotto, possono causare ferite.**
- **Prestare particolare attenzione nel maneggiare le lame taglienti, quando il contenitore viene svuotato del lavorato e durante la pulizia.**
- **Togliere la protezione dalle lame taglienti prima di utilizzarle.**

NON immergere il gambo in liquidi caldi o superiori a 70 °C e non toglierlo dal liquido quando l'apparecchio è ancora acceso. Per la massima sicurezza nell'uso si consiglia di togliere la pentola dal fornello e di lasciar raffreddare i liquidi prima di frullarli.

NON mettere il gambo del frullatore ad immersione in lavastoviglie. Per lavare il gambo del frullatore ad immersione riempire parzialmente il bicchiere graduato (se presente) o un contenitore di acqua e detersivo per stoviglie. Attaccare la spina alla presa elettrica, inserire il gambo nel contenitore e accendere. Sciacquarlo ripetendo l'operazione più volte cambiando l'acqua. Estrarre la spina dalla presa di corrente e asciugare.

NON frullare mai olio o grasso bollente.

NON mettere nel forno a microonde il bicchiere graduato, il contenitore del tritatutto e il contenitore del food processor.

- **La potenza massima si basa sull'accessorio che esercita carico maggiore. Altri accessori possono assorbire meno potenza.**
- **Lasciar raffreddare gli alimenti caldi a temperatura ambiente (o max 40 °C) prima di inserirli nel contenitore del tritatutto grande (12), nel bicchiere graduato (24) (se presente), nel contenitore del tritatutto piccolo (22) (se presente).**

LEGENDA SIMBOLI

	Avvertenza
	Divieto
	Classe di protezione II

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Guardare la Figura [A] nella sezione delle illustrazioni per controllare il contenuto della confezione. Tutte le figure si trovano nelle pagine interne.
Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.
Utilizzare unicamente con gli accessori forniti.

FRULLATORE AD IMMERSIONE:

1. Regolatore della velocità
2. Comando on/off (velocità bassa)
3. Comando on/off (velocità turbo)
4. Corpo motore
5. Spina elettrica
6. Gambo

TRITATUTTO GRANDE:

7. Pressino
8. Coperchio
9. Tasto di sgancio
10. Perno dell'albero
11. Base antiscivolo
12. Contenitore
13. Albero
14. Lama

SCHIACCIAPATATE:
15. Riduttore
16. Gambo

FRUSTA:
17. Frusta
18. Riduttore

DISCO PER A LA JULIENNE E AFFETTARE:
19. Disco
20. Innesto

TRITATUTTO PICCOLO (SE PRESENTE):
21. Coperchio
22. Contenitore
23. Lama

BICCHIERE GRADUATO (SE PRESENTE):
24. Bicchiere graduato

DISCO PER VERDURE A CUBETTI (SE PRESENTE):
25. Albero
26. Disco
27. Griglia
28. Pressino per la pulizia della griglia

DISCO PER PATATE A BASTONCINO (SE PRESENTE):
29. Disco
30. Innesto

DISCO PER GRATTUGIARE (SE PRESENTE):
31. Disco
32. Innesto

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare l'apparecchio.
- Pulire gli accessori secondo la seguente tabella:

Descrizione accessorio	**In acqua corrente**	**In lavastoviglie non superiore a 55 °C.**	**Con una spugna umida e bene strizzata**
Gambo del frullatore (6) Gambo dello schiacciapatate (16) Disco per verdure a cubetti (26)	√		
Frusta (17) Dischi in acciaio inox (19-29-31) Lame dei tritatutto (14-23) Contenitori dei tritatutto (12-22) Pressino (7) Bicchiere graduato(24) Alberi supporto lame (13-25)	√	√	
Coperchi dei tritatutto (8-21) Riduttore schiacciapatate e frusta (15-18)			√

FUNZIONAMENTO

	Ricetta	Quantitativo massimo	Tempo massimo di utilizzo	Dimensione di taglio	Velocità
Frullatore ad immersione (6)	zuppa	100 g patate	1’	2 cm	alta
		100 g cipolle		2 cm	
		100 g carote		2 cm	
		450 g acqua		/	
	maionese	150 ml di olio di semi	30”	/	
		1 uovo			
		14 g di aceto			
	succo di carota	300 g carote	1’	2 cm	
		20g zucchero		/	
		480 g acqua		/	
Tritatutto grande (12)	carne cruda	500 g	30”	2 cm	alta
	frutta secca	300 g	15”	/	
	formaggio	200 g	10”	2 cm	
	pane secco	160 g	10”	2 cm	
	soffritto	300 g	10”	2 cm	
Disco per affettare/julienne (19)	verdura fresca	500 g di carote o zucchine o cetrioli o carote	20”	/	alta
Disco per patate fritte (29)	patate fritte	500 g	20”	/	
Disco per grattugiare (31)	formaggio grattugiato	500 g senza crosta	20”	1 cm	
Schiacciapatate (16)	purè	400 g patate bollite pelate + 80 ml di latte	1’	/	alta
	zuppa	400g carote bollite	1’	2 cm	

Frusta (17)	albumi a neve	2 chiare d'uovo	2'	/	alta
	panna montata	250 ml panna fresca	2'		
Tritatutto piccolo (22)	carne cruda	250 g	20"	2 cm	alta
	frutta secca	100 g	20"	/	
	formaggio grattugiato	100 g	20"	2 cm	
	pane secco	80 g	8"	2 cm	
	soffritto	150 g	8"	2 cm	

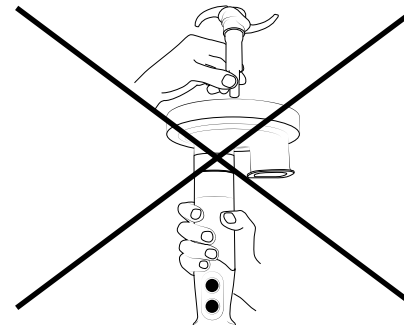
UTILIZZO DEL FRULLATORE AD IMMERSIONE

- Inserire il gambo del frullatore (6) sul corpo motore (4) ruotando in senso orario fino allo scatto [Fig. B].
- Inserire gli ingredienti solidi con liquidi in un contenitore o nel bicchiere graduato (24 se presente).
- Inserire il gambo del frullatore (6) nel contenitore fino a che le lame non siano completamente immerse nella miscela per evitare schizzi.
- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Ruotare il regolatore di velocità (1) per modificare la velocità.
- Premere il comando on/off (2) o (3).
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

UTILIZZO DEL TRITATUTTO GRANDE

ATTENZIONE!

⃠ NON montare mai l'albero (13) e la lama (14) sul coperchio (8) senza il contenitore (12):



Lame taglienti.

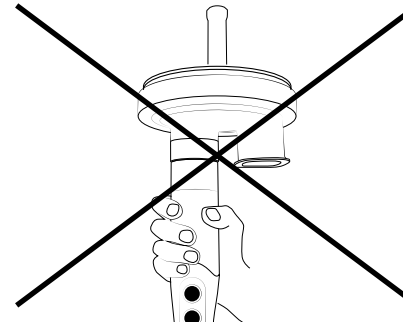
- Inserire la lama (14) sull'albero (13) fino in fondo [Fig. C].
- Inserire l'albero (13) sul perno del contenitore (10) [Fig. D].
- Inserire gli ingredienti solidi all'interno del contenitore (12).
- Alzare il tasto di sgancio (9) e inserire il coperchio (8) in senso antiorario, rilasciando il tasto (9) fino a sentire un clack [Fig. E].
- Inserire il corpo motore (4) sul coperchio (8) ruotando in senso orario [Fig. F].

- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Girare il regolatore di velocità (1) per modificare la velocità.
- Premere il comando on/off (2) o (3).
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

UTILIZZO DEI DISCHI PER AFFETTARE

ATTENZIONE!

⃠ NON montare mai l'albero (13) e uno dei dischi (19-29-31) sul coperchio (8) senza il contenitore (12):



Lame taglienti.

- Inserire l'albero (13) sul perno del contenitore (10) [Fig. G].
- Prendere il disco dalle estremità ed inserirlo sull'albero (13) [Fig. H].
- Alzare il tasto di sgancio (9) e inserire il coperchio (8) in senso antiorario, rilasciando il tasto (9) fino a sentire un clack [Fig. E].
- Inserire il corpo motore (4) sul coperchio (8) ruotando in senso orario fino allo scatto [Fig. F].
- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Ruotare il regolatore di velocità (1) alla velocità massima.
- Premere il comando on/off (2).
- Inserire le verdure nell'imbocco e premere con il pressino (7) senza forzare [Fig. I].
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

UTILIZZO DELLO SCHIACCIAPATATE

- Inserire il riduttore (15) sul gambo (16) girando in senso orario fino allo scatto [Fig. L].
- Inserire il corpo motore (4) sul riduttore (15) ruotando in senso orario fino allo scatto [Fig. M].
- Inserire le patate o le zuppe bollite con latte o brodo in un contenitore.
- Inserire il gambo (16) nel contenitore fino a che le lame non siano completamente immerse nella miscela per evitare schizzi.
- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Ruotare il regolatore di velocità (1) per modificare la velocità.
- Premere il comando on/off (2) o (3).
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

UTILIZZO DELLA FRUSTA

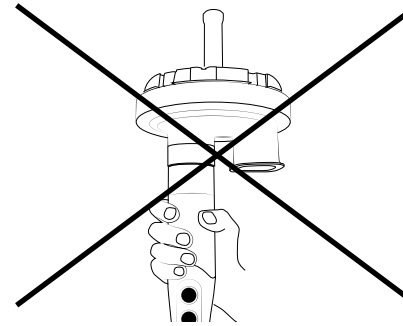
- Inserire la frusta (17) sul riduttore (18) fino a sentire un clack [Fig. N].
- Inserire il corpo motore (4) sul riduttore (18) ruotando in senso orario fino allo scatto [Fig. O].

- Inserire la panna o gli albumi da montare in un contenitore.
- Inserire la frusta (17) nel contenitore fino a che non sia completamente immersa nella miscela per evitare schizzi.
- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Ruotare il regolatore di velocità (1) alla velocità minima e a metà lavorazione a velocità massima.
- Premere il comando on/off (1).
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

UTILIZZO DEL DISCO PER VERDURE A CUBETTI

ATTENZIONE!

⃠ **NON montare mai l'albero (25) e il disco (26) sul coperchio (8) senza il contenitore (12):**



Lame taglienti.

- Inserire l'albero (25) nel disco (26) [Fig. P].
- Afferrare il disco (26) nelle apposite sedi [Fig. Q].
- Inserire il disco (26) nel contenitore (12) [Fig. R].
- Far coincidere la scanalatura del disco (26) nell'invito del contenitore (12) [Fig. S].
- Alzare il tasto di sgancio (9) e inserire il coperchio (8) in senso antiorario, rilasciando il tasto (9) fino a sentire un clack [Fig. E].
- Inserire il corpo motore (4) sul coperchio (8) ruotando in senso orario fino allo scatto [Fig. F].
- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Girare il regolatore di velocità (1) alla velocità massima.
- Premere il comando on/off (2).
- Inserire le verdure nell'imbocco e premere con il pressino (7) senza forzare [Fig. I].
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

UTILIZZO DEL TRITATUTTO PICCOLO

- Inserire la lama (23) nel contenitore (22) [Fig. T].
- Inserire gli ingredienti solidi all'interno del contenitore (22).
- Agganciare il coperchio (21) ruotandolo in senso orario [Fig. U].
- Inserire il corpo motore (4) sul coperchio (21) ruotando in senso orario fino allo scatto [Fig. V].
- Inserire la spina elettrica (5) nella presa della corrente.
- Ruotare il regolatore di velocità (1) per modificare la velocità.
- Premere il comando on/off (2) o (3).
- Alla fine della lavorazione togliere la spina (5) dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Dopo aver eseguito l'operazione di utilizzo, procedere alla pulizia dell'apparecchio.
- Pulire l'unità motore (4) con una spugna umida e ben strizzata. Asciugare con un panno asciutto.
- Lavare gli accessori seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizia al primo utilizzo".

FRULLATORE AD IMMERSIONE:
- Per lavare il gambo (6) riempire parzialmente il bicchiere graduato (24) (se presente) o un contenitore di acqua e detersivo per stoviglie.
- Attaccare la spina elettrica (5) alla presa di corrente, inserire il gambo nel contenitore e accendere.
- Sciacquare ripetendo l'operazione più volte cambiando l'acqua.
- Estrarre la spina elettrica (5) dalla presa di corrente e asciugare.

SCHIACCIAPATATE:
- Per lavare lo schiacciapatate (16) riempire parzialmente il bicchiere graduato (24) (se presente) o un contenitore di acqua e detersivo per stoviglie.
- Attaccare la spina elettrica (5) alla presa di corrente, inserire il gambo nel contenitore e accendere.
- Sciacquare ripetendo l'operazione più volte cambiando l'acqua.
- Estrarre la spina elettrica (5) dalla presa di corrente e asciugare.
- Per smontare le lame:

Inserire il riduttore (15) sul gambo (16) girando in senso orario fino allo scatto [Fig. L].
Girare la chiave posta a fissaggio delle lame in senso orario [Fig. Z].

DISCO PER AFFETTARE A CUBETTI:
- Per lavare il disco aprire i quattro ganci posti sul retro [Fig. Z1].
- Per lavare la griglia tagliente (27) utilizzare l'apposito pressino in dotazione (28) premendo verso il basso [Fig. Z2].

PROBLEMI E SOLUZIONI

Se si verificasse uno dei problemi indicati, adottare la soluzione proposta.

PROBLEMI	SOLUZIONI
Le lame del gambo (6) del frullatore ad immersione provocano schizzi.	Immergere la calotta delle lame negli ingredienti da mescolare e tenere in verticale l'apparecchio.
Le lame del tritatutto (14) non ruotano perché un pezzo di cibo si è incastrato tra le lame e il contenitore (12).	Evitare di inserire cibi troppo duri o con dimensioni superiori a 2 cm per lato. Rimuovere con attenzione il pezzo di cibo e riprendere l'operazione.
Il prezzemolo non è ben tritato.	Utilizzare prezzemolo asciutto.
La frusta (17) provoca schizzi.	Tenere la frusta in verticale; solo quando il preparato comincia a montare è possibile inclinarla.
	Lavorare all'inizio a velocità bassa, solamente quando il preparato comincia a montare è possibile alzare la velocità.

Gli alimenti non sono tritati in modo uniforme.	Lavorare ad impulsi e non in continuo.
	Si è riempito il contenitore (12) con troppi ingredienti; rimuovere gli ingredienti in eccesso e proseguire nella lavorazione.
La carne non è ben tritata.	Sminuzzare la carne in pezzi di 2 cm per lato eliminando le cartilagini. Non superare la quantità massima.

SMALTIMENTO

L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alle norme di tutela ambientale.

Ai sensi della norma europea 2002/96/CE, l'apparecchio in disuso deve essere smaltito in modo conforme. I materiali riciclabili contenuti nell'apparecchio vengono recuperati, al fine di evitare il degrado ambientale. Per maggiori informazioni, rivolgersi all'ente di smaltimento locale o al rivenditore dell'apparecchio.

ASSISTENZA E GARANZIA

Per le riparazioni o l'acquisto dei ricambi rivolgersi al servizio autorizzato di assistenza ai clienti IMETEC contattando il Numero Verde sotto riportato o consultando il sito internet. L'apparecchio è coperto da garanzia del produttore.
Per i dettagli, consultare il foglio garanzia allegato. L'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale per l'utilizzo, la cura e la manutenzione del prodotto fanno decadere il diritto alla garanzia del produttore.

IMETEC
www. imetec.com
Numero Verde 800-234677
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

MI001256
0613 (MMYY)

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

Estimado cliente: IMETEC le agradece por haber elegido este producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad, siempre buscando satisfacer al consumidor. Este manual de instrucciones ha sido redactado en conformidad con la norma europea EN 62079.

¡ATENCIÓN!
Instrucciones y advertencias para un uso seguro

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones para el uso y en concreto las advertencias para la seguridad, ateniéndose siempre a ellas. Conserve este manual, junto con la guía ilustrativa durante toda la vida útil del aparato, para poder consultarlo cada vez que sea necesario. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también todos los documentos.

Si al leer este manual de instrucciones para el uso alguna de sus partes resultara difícil de entender o si surgieran dudas, antes de usar el producto contáctese con la empresa en la dirección indicada en la última página.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	Pág. 13
REFERENCIA DE SÍMBOLOS	Pág. 15
DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS	Pág. 15
LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ	Pág. 16
FUNCIONAMIENTO	Pág. 17
USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN	Pág. 18
USO DEL TRITURADOR GRANDE	Pág. 18
USO DE LOS DISCOS DE CORTE EN REBANADAS	Pág. 19
USO DEL MACHACADOR DE PATATAS	Pág. 19
USO DEL BATIDOR	Pág. 19
USO DEL DISCO DE CORTE DE VERDURA EN CUBITOS	Pág. 20
USO DEL TRITURADOR PEQUEÑO	Pág. 20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pág. 21
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	Pág. 21
ELIMINACIÓN	Pág. 22
ASISTENCIA Y GARANTÍA	Pág. 22
Guía ilustrativa	I
Datos técnicos	II

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Después de haber sacado el aparato del embalaje, compruebe que esté íntegro conforme al dibujo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia autorizado.**
- **¡Los materiales del embalaje no son juguetes para los niños! Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños; ¡riesgo de asfixia!**
- **Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la tensión de red indicados en los datos técnicos (220-240 V 50/60 Hz) de identificación correspondan con los de la red eléctrica disponible. Los datos técnicos de identificación (220-240 V 50/60 Hz 800 W) se encuentran en el aparato (parte trasera del producto, posición 4).**
- **Este aparato debe utilizarse exclusivamente para el uso para el cual ha sido diseñado, es decir, como batidora de inmersión con accesorios para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera impropio y por tanto peligroso.**
- **Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o inexpertas, solo si cuentan con la supervisión adecuada o han recibido instrucción en cuanto al uso en condiciones de seguridad e información sobre los riesgos que presenta el producto.**
- **Este aparato no debe ser utilizado por niños, mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.**
- **Los niños no pueden usar el aparato como un juego.**

NO deje que los niños utilicen la batidora sin supervisión.

NO utilice el aparato con las manos mojadas o los pies húmedos o descalzos.

NO tire del cable de alimentación o del aparato mismo, para desenchufarlo de la toma de corriente.

NO exponga el aparato a la humedad o al efecto de los agentes atmosféricos (lluvia, sol).

- **Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo operaciones de limpieza, mantenimiento o cambio de accesorios, o si no va a utilizarse.**
- **Desconecte siempre la batidora de la alimentación si se deja sin**

vigilancia y antes de montarla, desmontarla y limpiarla.

- **En caso de avería o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule indebidamente. Si es necesario repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado.**
- **Si el cable de alimentación está dañado, hágalo sustituir en un Centro de Asistencia Técnico autorizado, para prevenir cualquier riesgo.**
- **El aparato ha sido ideado para usarse exclusivamente en ambientes domésticos cerrados.**

NUNCA sumerja el aparato en el agua ni lo ponga bajo un grifo de agua corriente.

- **El aparato no ha sido concebido para funcionar mediante temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia separados o similares.**

NO use el aparato cerca del fregadero lleno de agua. Durante el uso el aparato debe colocarse de forma tal que no pueda caer en el fregadero.

NO use el aparato cerca de la placa de cocción de la cocina. Preste atención para que el cable no entre en contacto con superficies calientes, incandescentes, llamas abiertas, ollas y otros utensilios.

NUNCA toque las partes en movimiento.

- **Antes de usar el aparato, lave las partes que entrarán en contacto con los alimentos.**

NO deje restos de alimentos en el vaso del triturador (12-22), en el recipiente graduado (24), por un período superior al tiempo de preparación necesario.

- **No respetar estas instrucciones, o usar el producto incorrectamente puede causar heridas.**
- **Preste especial atención durante la manipulación de las cuchillas cortantes, el vaciado del recipiente y la limpieza.**
- **Quite el protector de las cuchillas cortantes antes de utilizarlas.**

NO sumerja el brazo de la batidora en líquidos calientes o de más de 70 °C y no lo saque del líquido cuando el aparato está aún encendido. Para la máxima seguridad de uso, se recomienda quitar la olla del fuego y dejar enfriar el líquido antes de utilizar la batidora.

NO lave el brazo de la batidora de inmersión en el lavavajillas. Para lavar el brazo de la batidora llene parcialmente el vaso graduado (si está presente) o un recipiente de agua y detergente para platos. Conecte el enchufe a la toma de corriente, sumerja el brazo en el recipiente y encienda el aparato. Para aclararlo, repita la operación varias veces cambiando el agua. Desconecte el aparato de la toma de corriente y séquelo.

NUNCA use el aparato para batir aceite o grasa hirviendo.

NO ponga el vaso graduado, el recipiente del triturador ni el recipiente del procesador en el microondas.

- **La potencia máxima se refiere al accesorio que más energía consume. Otros accesorios pueden consumir menos energía.**
- **Deje enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente (o de máx. 40 °C) antes de introducirlos en el recipiente del triturador grande (12), en el vaso graduado (24) (si está presente), en el recipiente del triturador pequeño (22) (si está presente).**

REFERENCIA DE SÍMBOLOS

	Advertencia
	Prohibición
	Clase de protección II

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Para controlar el contenido del embalaje, consulte la Figura [A] en la sección de las ilustraciones. Todas las figuras se encuentran en las páginas internas.
Para conocer las características del aparato consulte el empaque exterior.
Utilícelo solo con los accesorios suministrados de serie.

BATIDORA DE INMERSIÓN:

1. Regulador de velocidad
2. Mando on/off (velocidad baja)
3. Mando on/off (velocidad turbo)
4. Cuerpo del motor
5. Enchufe eléctrico
6. Brazo

TRITURADOR GRANDE:

7. Apisonador
8. Tapa
9. Botón de desenganche
10. Perno del eje
11. Base antideslizante
12. Recipiente
13. Eje
14. Cuchilla

MACHACADOR DE PATATAS:
15. Reductor
16. Brazo

BATIDOR:
17. Batidor
18. Reductor

DISCO PARA CORTE EN JULIANA Y CORTE EN REBANADAS:
19. Disco
20. Empalme

TRITURADOR PEQUEÑO (SI ESTÁ PRESENTE):
21. Tapa
22. Recipiente
23. Cuchilla

VASO GRADUADO (SI ESTÁ PRESENTE):
24. Vaso graduado

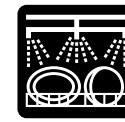
DISCO PARA CORTE DE VERDURAS EN CUBITOS (SI ESTÁ PRESENTE):
25. Eje
26. Disco
27. Rejilla
28. Apisonador para la limpieza de la rejilla

DISCO PARA CORTE DE PATATAS EN BASTONCILLOS (SI ESTÁ PRESENTE):
29. Disco
30. Empalme

DISCO PARA RALLADO (SI ESTÁ PRESENTE):
31. Disco
32. Empalme

LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

- Desembale el aparato.
- Limpie los accesorios según la siguiente tabla:

Descripción del accesorio	**En agua corriente**	 **En el lavavajillas a no más de 55 °C**	**Con una esponja húmeda y bien escurrida**
Brazo de la batidora (6) Brazo del machacador de patatas (16) Disco para corte de verduras en cubitos (26)	√		
Batidor (17) Discos de acero inoxidable (19-29-31) Cuchillas del triturador (14-23) Recipientes del triturador (12-22) Apisonador (7) Vaso graduado (24) Eje portacuchillas (13-25)	√	√	
Tapas del triturador (8-21) Reductor del machacador de patatas y batidor (15-18)			√

FUNCIONAMIENTO

	Receta	Cantidad máxima	Tiempo máximo de uso	Dimensión de corte	Velocidad
Batidora de inmersión (6)	sopa	100 g de patatas	1’	2 cm	alta
		100 g de cebolla		2 cm	
		100 g de zanahorias		2 cm	
		450 g de agua		/	
	mayonesa	150 ml de aceite de semillas	30”	/	
		1 huevo			
		14 g de vinagre			
	zumo de zanahoria	300 g de zanahorias	1’	2 cm	
		20 g de azúcar		/	
		480 g de agua		/	
Triturador grande (12)	carne cruda	500 g	30”	2 cm	alta
	fruta seca	300 g	15”	/	
	queso	200 g	10”	2 cm	
	pan seco	160 g	10”	2 cm	
	sofrito	300 g	10”	2 cm	
Disco para corte en rebanadas/ juliana (19)	verdura fresca	500 g de zanahorias o calabacines o pepinos	20”	/	alta
Disco para patatas fritas (29)	patatas fritas	500 g	20”	/	
Disco para rallar (31)	queso rallado	500 g sin corteza	20”	1 cm	
Machacador de patatas (16)	puré	400 g de patatas cocidas peladas + 80 ml de leche	1’	/	alta
	sopa	400 g de zanahorias cocidas	1’	2 cm	
Batidor (17)	claras a punto de nieve	2 claras de huevo	2’	/	alta
	nata montada	250 ml de nata fresca	2’		

Triturador pequeño (22)	carne cruda	250 g	20”	2 cm	alta
	fruta seca	100 g	20”	/	
	queso rallado	100 g	20”	2 cm	
	pan seco	80 g	8”	2 cm	
	sofrito	150 g	8”	2 cm	

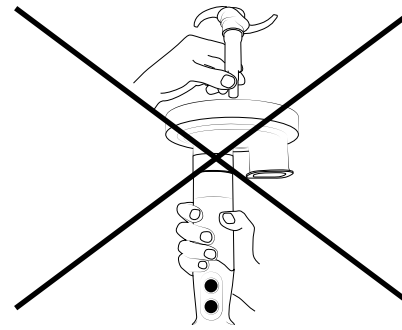
USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

- Monte el brazo de la batidora (6) en el cuerpo motor (4) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. B].
- Eche los ingredientes sólidos y líquidos en un recipiente o en el vaso graduado (24, si está presente).
- Sumerja el brazo de la batidora (6) en el recipiente asegurándose de que la mezcla cubra las cuchillas por completo para evitar salpicaduras.
- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (1) para modificar la velocidad.
- Presione el mando on/off (2) o (3).
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

USO DEL TRITURADOR GRANDE

¡ATENCIÓN!

⃠ **NUNCA monte el eje (13) y la cuchilla (14) en la tapa (8) sin el recipiente (12):**



Cuchillas cortantes.

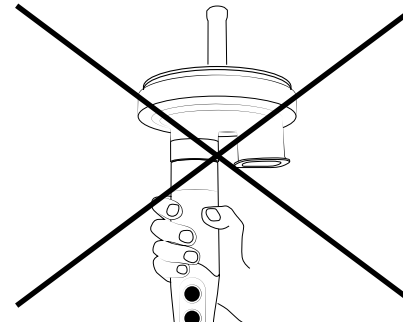
- Monte la cuchilla (14) en el eje (13) empujándola hasta el fondo [Fig. C].
- Monte el eje (13) en el perno del recipiente (10) [Fig. D].
- Eche los ingredientes sólidos en el recipiente (12).
- Levante el botón de desenganche (9) y monte la tapa (8) haciéndola girar en sentido contrario a las agujas del reloj, y soltando el botón (9) hasta oír un clic [Fig. E].
- Monte el cuerpo motor (4) en la tapa (8) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj [Fig. F].
- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (1) para modificar la velocidad.
- Presione el mando on/off (2) o (3).
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

USO DE LOS DISCOS DE CORTE EN REBANADAS

¡ATENCIÓN!

⃠ **NUNCA monte el eje (13) y uno de los discos (19-29-31) en la tapa (8) sin el recipiente (12):**

Cuchillas cortantes.



- Monte el eje (13) en el perno del recipiente (10) [Fig. G].
- Sujete el disco por los extremos y móntelo en el eje (13) [Fig. H].
- Levante el botón de desenganche (9) y monte la tapa (8) haciéndola girar en sentido contrario a las agujas del reloj, y soltando el botón (9) hasta oír un clic [Fig. E].
- Monte el cuerpo motor (4) en la tapa (8) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. F].
- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (1) a la velocidad máxima.
- Presione el mando on/off (2).
- Vierta la verdura en la abertura y presiónela con el apisonador (7) sin forzar [Fig. I].
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

USO DEL MACHACADOR DE PATATAS

- Monte el reductor (15) en el brazo (16) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. L].
- Monte el cuerpo motor (4) en el reductor (15) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. M].
- Vierta las patatas o las sopas cocidas con leche o caldo en un recipiente.
- Sumerja el brazo de la batidora (16) en el recipiente asegurándose de que la mezcla cubra las cuchillas por completo para evitar salpicaduras.
- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (1) para modificar la velocidad.
- Presione el mando on/off (2) o (3).
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

USO DEL BATIDOR

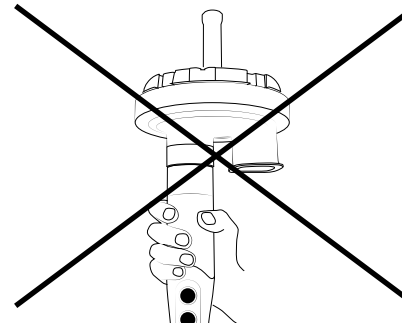
- Monte el batdidor (17) en el reductor (18) hasta oír un clic [Fig. N].
- Monte el cuerpo motor (4) en el reductor (18) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. O].
- Vierta la nata o las claras de huevo en un recipiente.
- Introduzca el batidor (17) en el recipiente asegurándose de que la mezcla lo cubra por completo para evitar salpicaduras.

- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Haga girar el regulador de velocidad (1) a la velocidad mínima y, a mitad del tiempo, a la velocidad máxima.
- Presione el mando on/off (1).
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

USO DEL DISCO DE CORTE DE VERDURA EN CUBITOS

¡ATENCIÓN!

⃠ NUNCA monte el eje (25) y el disco (26) en la tapa (8) sin el recipiente (12):



Cuchillas cortantes.

- Monte el eje (25) en el disco (26) [Fig. P].
- Tome el disco (26) por los respectivos soportes [Fig. Q].
- Introduzca el disco (26) en el recipiente (12) [Fig. R].
- Haga coincidir la ranura del disco (26) con la lengüeta del recipiente (12) [Fig. S].
- Levante el botón de desenganche (9) y monte la tapa (8) haciéndola girar en sentido contrario a las agujas del reloj, y soltando el botón (9) hasta oír un clic [Fig. E].
- Monte el cuerpo motor (4) en la tapa (8) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. F].
- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (1) a la velocidad máxima.
- Presione el mando on/off (2).
- Vierta la verdura en la abertura y presiónela con el apisonador (7) sin forzar [Fig. I].
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

USO DEL TRITURADOR PEQUEÑO

- Introduzca la cuchilla (23) en el recipiente (22) [Fig. T].
- Eche los ingredientes sólidos en el recipiente (22).
- Enganche la tapa (21) haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj [Fig. U].
- Monte el cuerpo motor (4) en la tapa (21) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. V].
- Introduzca el enchufe eléctrico (5) en la toma de corriente.
- Gire el regulador de velocidad (1) para modificar la velocidad.
- Presione el mando on/off (2) o (3).
- Al terminar, desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de usarlo.
- Limpie el cuerpo del motor (4) con una esponja húmeda y bien escurrida. Seque con un paño seco.
- Lave los accesorios siguiendo las instrucciones del capítulo “Limpieza al utilizar el producto por primera vez”.

BATIDORA DE INMERSIÓN:
- Para lavar el brazo (6) llene parcialmente el vaso graduado (24) (si está presente) o un recipiente de agua y detergente para platos.
- Conecte el enchufe (5) a la toma de corriente, sumerja el brazo en el recipiente y encienda el aparato.
- Para aclararlo, repita la operación varias veces cambiando el agua.
- Desconecte el aparato (5) de la toma de corriente y séquelo.

MACHACADOR DE PATATAS:
- Para lavar el machacador de patatas (16) llene parcialmente el vaso graduado (24) (si está presente) o un recipiente de agua y detergente para platos.
- Conecte el enchufe (5) a la toma de corriente, sumerja el brazo en el recipiente y encienda el aparato.
- Para aclararlo, repita la operación varias veces cambiando el agua.
- Desconecte el enchufe (5) de la toma de corriente y séquelo.
- Para desmontar las cuchillas:

Monte el reductor (15) en el brazo (16) haciéndolo girar en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic [Fig. L].
Haga girar la llave de fijación de las cuchillas en el sentido de las agujas del reloj [Fig. Z].

DISCO PARA CORTE EN CUBITOS:
- Para lavar el disco abra los cuatro ganchos que se encuentran en la parte de atrás [Fig. Z1].
- Para lavar la rejilla cortante (27) apriete hacia abajo el apisonador (28) [Fig. Z2].

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si se verificara alguno de los problemas indicados, adopte la solución propuesta:

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Las cuchillas del brazo (6) de la batidora de inmersión provocan salpicaduras.	Sumerja el casquillo de las cuchillas de manera tal que los ingredientes lo cubran, y sostenga el aparato en posición vertical.
Las cuchillas del triturador (14) no giran porque un trozo de alimento está atascado entre las cuchillas y el recipiente (12).	Evite introducir alimentos demasiado duros o de más de 2 cm de lado. Desprenda con cuidado el trozo de alimento y reanude la operación.
El perejil no se tritura bien.	Use perejil seco.

El batidor (17) provoca salpicaduras.	Sostenga el batidor en posición vertical e inclínelo solo cuando la mezcla empiece a montarse.
	Empiece con la velocidad baja y auméntela solo cuando la mezcla empiece a montarse.
Los alimentos no se trituran de manera uniforme.	Opere el aparato por impulsos y no en modo continuo.
	El recipiente (12) se ha llenado con demasiados ingredientes; saque parte de ellos y reanude la operación.
La carne no se tritura bien.	Desmenuce la carne en trozos de 2 cm de lado y elimine los cartílagos. No supere la cantidad máxima.

ELIMINACIÓN

El embalaje del producto está hecho con materiales reciclables. Elimínelo conforme a las normas de protección ambiental.

El aparato que ha concluido su vida útil debe eliminarse en conformidad con la norma europea 2002/96/CE. Los materiales reciclables presentes en el aparato se recuperan a fin de evitar la degradación ambiental. Para mayor información, diríjase a la entidad local de tratamiento y eliminación de residuos, o al revendedor del aparato.

ASISTENCIA Y GARANTÍA

Para las reparaciones o la compra de los repuestos, póngase en contacto con el servicio autorizado de asistencia al cliente IMETEC, llamando al Número Gratuito que aparece abajo o accediendo al sitio web. El aparato está cubierto por la garantía del fabricante. Consulte la hoja de garantía adjunta para conocer los detalles. El incumplimiento de las instrucciones de este manual para el uso, cuidado y mantenimiento del producto, comporta la pérdida de la garantía del fabricante.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI001256
0613 (MMYY)